GASTROBACK®

Bedienungsanleitung

COOK & MIX

Art.-Nr. 41019 COOK & MIX

Bedienungsanleitung vor Gebrauch unbedingt lesen!
Modell- und Zubehöränderungen vorbehalten!
Nur für den Hausgebrauch!

Lesen Sie bitte alle Hinweise und Anleitungen, die mit dem Gerät geliefert werden, sorgfältig und vollständig durch, bevor Sie das Gerät in Betrieb nehmen und beachten Sie bitte alle Warnhinweise, die in der Bedienungsanleitung aufgeführt sind.

Inhaltsverzeichnis

Ihren neuen COOK & MIX kennenlernen 3

Sicherheitshinweise 4

- Vorsichtsmaßnahmen beim Umgang mit Elektrizität 6
- Hohe Temperaturen – Verbrennungsgefahr 7

Technische Daten 7

Vor der ersten Verwendung 8

Die besonderen Eigenschaften Ihres neuen COOK & MIX 8

- Rührfunktion – Mix 9
- Pürierfunktion – Blender 9
- Den Timer einstellen – Time 10
- Kochfunktion und Temperaturwahl – Heater 10
- Tipps für beste Ergebnisse 11

Bedienung 12

- Den COOK & MIX betriebsbereit machen 12
- Zubereitung der Speisen 13

Pflege und Reinigung 17

- Reinigung der Messer 18
- Gründliche Reinigung des Glaskruges 18

Aufbewahrung 19

Entsorgungshinweise 19

Garantie 19

Rezepte 20

Information und Service 28

Stichwortverzeichnis 28

Sehr geehrte Kundin, sehr geehrter Kunde!

Herzlichen Glückwunsch! Sie haben ein außergewöhnliches Gerät erworben, dessen Vielseitigkeit Sie überzeugen wird: Ein Kochgerät kombiniert mit Mixer und Pürierfunktion. Schon nach kürzester Zubereitungszeit und ohne viele Umstände können Sie Ihre Lieblingssuppe genießen. Probieren Sie auch schnell und unkompliziert neue Rezepte für heiße und kalte Mixgetränke aus und lernen Sie so die vielfältigen Möglichkeiten kennen, die Ihnen dieser COOK & MIX bietet.

Bitte lesen Sie diese Bedienungsanleitung sorgfältig durch. Sie können am schnellsten alle Merkmale Ihres neuen COOK & MIX nutzen, wenn Sie sich vor Inbetriebnahme über alle Funktionen informieren!

Wir wünschen Ihnen viel Freude mit Ihrem COOK & MIX.

Ihre Gastroback GmbH

Ihren neuen COOK & MIX kennenlernen

Deckel mit Gummidichtung und großer Öffnung zum Einfüllen weiterer Zutaten
Abnehmbarer Messbecher mit Füllstandsanzeige
• verschließt beim Betrieb die Öffnung im Deckel
Borosilikat Glaskrug mit Skalierung
• 1400 ml (für heiße Gerichte „Soup“)
• 1750 ml (für kalte Gerichte „Cold“)
Spezial 6-fach Edelstahl-Messer
Krugsockel mit 1000 W Heizplatte
Motorsockel mit 100 - 150 W Motor und intelligentem System von Sicherheitsschaltern
Geschwindigkeitsregler für das Rührwerk
• 4 Geschwindigkeitsstufen und Puls-Funktion
EIN-/AUS-Taste mit Netzkontrollleuchte
Mix-Taste zum Einschalten der Rührfunktion
Timer zur minutengenauen Voreinstellung der erforderlichen Kochdauer
3 Temperaturstufen zur Wahl der Kochtemperatur
Rutschfeste Gummifüße

Sicherheitshinweise

Lesen Sie bitte vor dem Gebrauch des Gerätes alle Hinweise und Anleitungen, die mit dem Gerät geliefert werden, sorgfältig und vollständig durch und bewahren Sie die Anleitungen gut auf. Verwenden Sie das Gerät ausschließlich in der darin angegebenen Weise zu dem beschriebenen Zweck (bestimmungsgemäßer Gebrauch). Ein bestimmungswidriger Gebrauch und besonders Missbrauch können zu Sachschäden sowie zu schweren Personenschäden durch gefährliche elektrische Spannung, Feuer und hohe Temperaturen führen. **Führen Sie ausschließlich diejenigen Arbeiten mit dem Gerät durch, die in diesen Anleitungen beschrieben werden.**

Reparaturen und technische Wartung am Gerät dürfen nur von dafür autorisierten Fachwerkstätten durchgeführt werden. Wenden Sie sich gegebenenfalls bitte an Ihren Händler. Fragen zum Gerät beantwortet: Gastroback GmbH, Gewerbestr. 20, D-21279 Hollenstedt, Telefon: (04165) 22250

• Nur für den Betrieb in Innenräumen und für den Gebrauch im Haushalt. Verwenden und lagern Sie das Gerät **nicht im Freien** oder in feuchten oder nassen Bereichen und **nicht in fahrenden Fahrzeugen oder Booten**. Verwenden Sie nur Bauteile, Zubehöre und Ersatzteile für das Gerät, die vom Hersteller für diesen Zweck vorgesehen und empfohlen sind. Beschädigte oder ungeeignete Bauteile und Zubehöre können während des Betriebes brechen, schmelzen, sich verformen und zur Überhitzung führen sowie Sachschäden und Personenschäden durch hohe Temperaturen, Feuer, bewegliche Bauteile und elektrischen Schlag verursachen.

• Überprüfen Sie regelmäßig die Bauteile und Zubehöre sowie das Netzkabel des Gerätes auf Beschädigungen. Die Kontakte am Stecker müssen blank und glatt sein und dürfen keine Verfärbungen haben; die Kabelisolierung darf nicht gerissen, spröde oder angeschmolzen sein. **Verwenden Sie das Gerät nicht mehr, wenn der Glaskrug beschädigt ist** (angeschlagene Kanten, Risse oder Sprünge). Anderenfalls könnte der Glaskrug während des Betriebes brechen oder undicht werden und/oder Splitter könnten in die Nahrung gelangen und schwerste Verletzungen verursachen. **Niemals das Gerät betreiben, wenn während des Betriebes Flüssigkeiten auf den Motorsockel laufen oder sich hinter/unter dem Gerät sammeln! Niemals** das Gerät betreiben, wenn Bauteile beschädigt sind oder nicht mehr erwartungsgemäß arbeiten oder sich das Gerät überhitzt oder übermäßigen Belastungen ausgesetzt war (Beispiel: Sturz, Schlag, eingedrungene Flüssigkeiten). Ziehen Sie dann sofort den Netzstecker aus der Steckdose, und lassen Sie das Gerät in einer autorisierten Fachwerkstatt überprüfen. Versuchen Sie niemals, das Gerät selbst zu öffnen oder zu reparieren.

• Niemals das Gerät unter Hängeschränken, tief hängenden Lampen, Regalen oder in der Nähe von Vorhängen, Tischdekorationen oder anderen empfindlichen Materialien betreiben, um Schäden durch Feuer, Hitze, Kondenswasser und Spritzer zu vermeiden. Die Arbeitsfläche muss gut zugänglich, wärme- und feuchtigkeitsbeständig, fest, eben, trocken und ausreichend groß sein. Niemals das Gerät über ein Netzkabel oder an den Rand oder an die Kante der Arbeitsfläche oder auf geneigte Unterlagen stellen, von denen es herunterfallen könnte. Halten Sie das Gerät und den Arbeitsbereich stets trocken und sauber und wischen Sie übergelaufene Flüssigkeiten sofort ab. Lassen Sie auf allen Seiten des Gerätes mindestens 30 cm und darüber mindestens 1 m frei. Niemals brennbare Flüssigkeiten (hochprozentige alkoholische Getränke) mit dem Gerät verarbeiten! Verarbeiten Sie ausschließlich genießbare Nahrungsmittel mit dem Gerät. Ziehen Sie sofort den Netzstecker aus der Steckdose, wenn Störungen während des Betriebes auftreten (Beispiel: Undichtigkeit, Überhitzung).

• Vergewissern Sie sich vor dem Einschalten, dass keine Fremdkörper im Glaskrug liegen, der Glaskrug richtig zusammengesetzt und dicht ist und fest auf dem Motorsockel steht ohne zu kippen oder zu wackeln. Niemals während des Betriebes Tücher, Servietten oder andere Gegenstände unter oder auf das Gerät legen, um Personen- und Sachschäden durch Feuer, elektrischen Schlag und Hitze zu vermeiden.

• Das Gerät ist nicht für die Benutzung von Kindern, körperlich oder geistig beeinträchtigten Personen sowie Personen die keine Erfahrung haben geeignet. Es sei denn, sie haben eine Einführung im Umgang mit dem Gerät, von einer Person die für ihre Sicherheit verantwortlich ist, erhalten. **Niemals kleine Kinder mit dem Gerät, den Bauteilen oder dem Verpackungsmaterial spielen lassen!** Bewahren Sie das Gerät immer an einem trockenen, sauberen, frostfreien, für kleine Kinder unzugänglichen Ort auf. Niemals das Gerät unbeaufsichtigt lassen, wenn es für kleine Kinder zugänglich ist.

• Legen Sie keine harten, schweren Gegenstände auf das Gerät. Achten Sie darauf, dass niemand das Gerät am Kabel herunterreißen kann.

• Niemals Kochbesteck im Glaskrug liegen lassen. **Niemals harte oder scharfkantige Gegenstände für die Arbeit mit dem Gerät verwenden (Beispiel: Messer, Gabeln).** Verwenden Sie nur Kochbesteck aus Holz oder hitzebeständigem Kunststoff. Wenden Sie bei der Arbeit mit dem Gerät niemals Gewalt an. **Niemals in den Glaskrug fassen oder irgendwelche Fremdkörper (Beispiel: Besteck, Tücher) in den Glaskrug halten, wenn der Glaskrug auf dem Motorsockel steht.**

• Niemals das Gerät oder Teile davon in, auf oder in die Nähe von starken Wärmequellen und heißen Oberflächen (Beispiel: Heizung, Ofen, Grill, Feuer) bringen. Niemals die Zubehöre (Beispiel: Glaskrug, Messbecher) für andere Geräte verwenden (Beispiel: Küchenherd, Mixer). Nach der Verwendung der Kochfunktion (Heater) sind der Glaskrug und besonders der Boden des Krugsockels noch einige Zeit sehr heiß. **Niemals während des Betriebes oder kurz nach dem Gebrauch der Kochfunktion die Unterseite des Krugsockels mit den Händen oder hitzeempfindlichen Gegenständen berühren oder den Glaskrug auf hitzeempfindlichen Oberflächen abstellen!**

• Niemals das Gerät unbeaufsichtigt lassen, wenn der Netzstecker eingesteckt ist. Niemals das Gerät bewegen oder kippen, wenn der Glaskrug auf dem Motorsockel steht. Anderenfalls könnte der Glaskrug fallen oder heiße Flüssigkeiten auslaufen. Schalten Sie das Gerät AUS (Off) und ziehen Sie den Netzstecker aus der Steckdose, wenn Sie das Gerät nicht benutzen. Lassen Sie das Gerät zusätzlich immer zuerst vollständig abkühlen, bevor Sie das Gerät zerlegen, reinigen oder bewegen. Fassen Sie den Motorsockel immer mit beiden Händen an den beiden Griffen oben und den Glaskrug am Henkel an, um diese Teile des Gerätes zu bewegen. **Fassen Sie das Gerät während des Betriebes und kurz nach dem Ausschalten nur an den dafür vorgesehenen Griffen und Bedienungselementen an.** Die Messer des Rührwerks sind sehr scharf und müssen deshalb mit Vorsicht behandelt werden.

• Wenn Sie heiße Gerichte zubereiten, dann tritt am Rand des Messbechers Dampf aus. Niemals Ihr Gesicht, Hände oder Arme über den Deckel halten, um Verbrühungen durch heißen Dampf zu vermeiden. **Niemals den Glaskrug überfüllen.** Dies gilt besonders, wenn Sie Speisen zubereiten, die stark schäumen oder spritzen. Anderenfalls können heiße Nahrungsmittel auslaufen und auf den Motorsockel laufen und zu schweren Verbrühungen oder Sachschäden führen. **Beachten Sie beim Befüllen die Maximum-Marken der Füllstandsanzeige** („Soup" für heiße Gerichte und „Cold" für kalte Speisen und Getränke)!

• Vergewissern Sie sich vor dem Einschalten der Heizplatte, dass immer ausreichend Flüssigkeit oder etwas Fett (mindestens 30 ml) im Glaskrug ist und der Glaskrug richtig auf den Motorsockel aufgesetzt ist. **NIEMALS die Heizplatte einschalten, wenn der Glaskrug leer ist!** Vergewissern Sie sich vor dem Einschalten des Motors (Mix oder Blender) auch, dass der Deckel richtig aufgesetzt und der Messbecher im Deckel eingesetzt ist. Lassen Sie die Pürierfunktion (Blender) niemals länger als 3 Minuten durchgehend eingeschaltet. Anderenfalls könnte der Motor überhitzen.

• Niemals das Gerät oder Teile davon mit Scheuermitteln, harten Scheuerhilfen (Beispiel: Topfreiniger) oder scharfen Putzmitteln reinigen. Niemals den Motorsockel oder das Netzkabel in Wasser oder andere Flüssigkeiten eintauchen oder stellen oder Flüssigkeiten darüber gießen. Niemals Wasser oder andere Flüssigkeiten über oder unter den Motorsockel laufen lassen, um eine Gefährdung durch Elektrizität zu vermeiden. Wenn Flüssigkeit in den Motorsockel gelaufen sind, dann schalten Sie das Gerät sofort AUS (Off), ziehen Sie den Netzstecker aus der Steckdose und warten Sie, bis das Gerät abgekühlt ist. Reinigen Sie das Gerät danach (siehe: Pflege und Reinigung).

Vorsichtsmaßnahmen beim Umgang mit Elektrizität

Das Gerät wird elektrisch beheizt und darf nur an eine Schukosteckdose mit den richtigen Nennwerten (220/240 V bei 50 Hz; Wechselstrom) angeschlossen werden. Stellen Sie das Gerät in der Nähe einer geeigneten Steckdose auf. Die Steckdose muss für 15 A einzeln abgesichert sein.
Außerdem sollte die Steckdose über einen Fehlerstromschutzschalter (FI-Schutzschalter) abgesichert sein, dessen Auslösestrom nicht über 30 mA liegen sollte. Wenden Sie sich im Zweifelsfall an Ihren Elektriker.

Stromversorgungen im Ausland erfüllen die genannten Voraussetzungen eventuell nicht. Da im Ausland zum Teil abweichende Normen für Stromversorgungen gelten, können wir das Gerät nicht für alle möglichen Stromversorgungen konstruieren und testen. Wenn Sie das Gerät im Ausland betreiben wollen, dann vergewissern Sie sich bitte zuerst, dass ein gefahrloser Betrieb dort möglich ist.

• Von der Verwendung von Verlängerungskabeln wird abgeraten. Sollten Sie dennoch ein Verlängerungskabel verwenden wollen, dann verwenden Sie ausschließlich dreiadrige Verlängerungskabel mit Schutzleiter, Schukostecker und Schukokupplung für eine Dauerstrombelastung von mindestens 15 A (Aderquerschnitt: 1 mm^2 oder mehr). Verwenden Sie keine Mehrfachsteckdosen, um eine Gefährdung durch Feuer und Elektrizität zu vermeiden.

• Behandeln Sie die Kabel stets sorgsam. Wickeln Sie die verwendeten Kabel immer vollständig ab, bevor Sie das Gerät in Betrieb nehmen. Niemals das Gerät über ein Netzkabel stellen. Halten Sie die Kabel fern von heißen Oberflächen. Lassen Sie die Kabel nicht über die Kante der Arbeitsfläche herunterhängen. Sorgen Sie dafür, dass niemand das Gerät am Kabel herunterziehen kann. Niemals am Kabel ziehen oder reißen oder ein Kabel knicken, quetschen oder verknoten. Achten Sie darauf, dass niemand auf ein Kabel treten, darüber stolpern oder in Kabelschlaufen hängen bleiben kann. Fassen Sie am Gehäuse des Steckers an, wenn Sie den Stecker aus der Steckdose ziehen. Niemals den Stecker mit nassen Händen anfassen, wenn das Kabel an die Stromversorgung angeschlossen ist.

Hohe Temperaturen – Verbrennungsgefahr

Der COOK & MIX dient zum Garen und Erhitzen verschiedener Nahrungsmittel und wird daher beim Betrieb sehr heiß.

• **Schalten Sie den Motor immer zuerst aus, bevor Sie den Messbecher aus dem Deckel nehmen oder den Deckel abnehmen,** da sehr heißes Fett und Wasser aus der Öffnung spritzen und Dampf und Kondenswasser entweichen können. Auch bei geschlossenem Deckel kann während des Betriebes und einige Minuten nach dem Ausschalten Dampf entweichen. Niemals Gesicht, Hände oder Arme über das Gerät halten solange das Gerät noch heiß ist.

• Glaskrug, Krugsockel, Deckel und Messbecher können während des Betriebes sehr heiß werden. Fassen Sie diese Bauteile beim Betrieb nur an den dafür vorgesehenen Griffen an. Unter dem Deckel des Glaskruges und dem Messbecher kann sich heißes Kondenswasser sammeln und beim Abnehmen des Deckels oder Messbechers heruntertropfen. Schützen Sie Ihre Hände und Arme. Die Heizplatte befindet sich im Boden des Glaskruges im Krugsockel. **Niemals unter den Krugsockel fassen, kurz nachdem Sie mit der Kochfunktion (Heater) gearbeitet haben.**

Technische Daten

Modell:	Art.-Nr. 41019 COOK & MIX
Stromversorgung:	230 V Wechselstrom, 50/60 Hz
Maximale Leistungsaufnahme: Heizplatte: Motor:	1150 Watt* 1000 Watt 100 - 150 Watt
Länge des Netzkabels:	ca. 90 cm
Gewicht:	ca. 4,6 kg
Abmessungen:	ca. 22,5 cm x 22 cm x 45,5 cm (Breite x Tiefe x Höhe)
Fassungsvermögen, Glaskrug:	max. 1750 ml (kalt; „Cold“) bzw. max. 1400 ml (heiß, „Soup“)
Prüfzeichen:	CE GS

* Bei eingeschalteter Heizplatte (Heater) kann nur mit verminderter Motorleistung gerührt werden.

Vor der ersten Verwendung

WARNUNG: Niemals kleine Kinder mit dem Gerät oder den Bauteilen des Gerätes oder dem Verpackungsmaterial spielen lassen!

1. Nehmen Sie das Gerät und alle Zubehöre vorsichtig aus dem Karton und vergewissern Sie sich, dass alle Bauteile und Zubehöre vorhanden und unbeschädigt sind.
2. Entfernen Sie vor der Verwendung unbedingt alle Verpackungen, Aufkleber und Schilder vom Gerät. Entfernen Sie aber NICHT das Typenschild auf dem Boden des Gerätes. Vergewissern Sie sich besonders, dass keine Fremdkörper (Packmaterial) im Glaskrug stecken.

WARNUNG! Schalten Sie die Pürierfunktion (Blender) immer zuerst AUS (Off), ziehen Sie den Netzstecker aus der Steckdose und lassen Sie das Gerät auf Raumtemperatur abkühlen, bevor Sie das Gerät zerlegen/zusammensetzen oder reinigen. Niemals Motorsockel oder Netzkabel in Wasser oder andere Flüssigkeiten eintauchen oder Flüssigkeiten darüber gießen.

3. Reinigen Sie den Glaskrug vor der ersten Verwendung und nach jeder längeren Lagerung. Die Selbstreinigungsfunktion des Gerätes ist dafür ausreichend (siehe: „Pflege und Reinigung“).

Die besonderen Eigenschaften Ihres neuen COOK & MIX

Der COOK & MIX dient zum Mixen, Pürieren und Erhitzen von Nahrungsmitteln und wird dazu über eine eigene Heizplatte elektrisch beheizt.

WARNUNG: Niemals den Glaskrug durch andere Wärmequellen erhitzen (Beispiel: Küchenherd, Mikrowellenofen)! Glaskrug, Deckel, Messbecher und Krugsockel werden bei Verwendung der Kochfunktion sehr heiß. Fassen Sie das Gerät während des Betriebes nur an den dafür vorgesehenen Griffen und Bedienungselementen an, um sich nicht zu verbrennen. Achten Sie auch darauf, sich nicht durch Kondenswasser, Dampf oder heiße Nahrungsmittel zu verbrühen, wenn Sie den Deckel oder Messbecher abnehmen oder die Nahrungsmittel servieren. Verwenden Sie nur den für das Gerät vorgesehenen Glaskrug.

WARNUNG: Bevor Sie das Gerät an die Stromversorgung anschließen und einschalten, vergewissern Sie sich immer zuerst, dass der Glaskrug richtig aufgesetzt ist und nicht kippt oder wackelt.

Hinweis: Das Sicherheitssystem sorgt dafür, dass das Gerät nur eingeschaltet werden kann, wenn der Glaskrug richtig auf dem Motorsockel steht. Sobald Sie den Glaskrug vom Motorsockel herunter nehmen, schaltet sich das Gerät automatisch vollständig AUS und die Netzkontrollleuchte erlischt.

Ihr COOK & MIX bietet eine ganze Palette hilfreicher Funktionen, die Sie alle über die Bedienungselemente auf der Stirnseite steuern (Tasten, Drehknopf und Anzeige). Wenn Sie eine der Tasten drücken, dann ertönt ein Piepton. Der dicht schließende Deckel des Glaskruges verhindert, dass die Nahrungsmittel überlaufen oder herausspritzen, wenn Sie das Rührwerk („Mix“ oder „Blender“) einschalten oder die Nahrungsmittel kochen. Eine große Öffnung im Deckel dient dazu, während der Zubereitung weitere Nahrungsmittel oder Flüssigkeiten zuzugeben, ohne den Deckel abzunehmen. Fassen Sie einfach den Messbecher an seinem Griff und heben Sie ihn nach oben heraus. Geben Sie die Nahrungsmittel in den Glaskrug und setzen Sie danach den Messbecher wieder ein. Der Griff des Messbechers muss dabei über dem Griff des Deckels liegen.

WARNUNG: Schließen Sie immer zuerst den Deckel und setzen Sie den Messbecher im Deckel ein, bevor Sie das Gerät einschalten. Anderenfalls können die Nahrungsmittel überlaufen oder spritzen. Dies gilt besonders, wenn Sie feste Nahrungsmittel oder größere Mengen verarbeiten (Beispiel: Zwiebeln andünsten).
Besondere Vorsicht ist notwendig, wenn Sie Nahrungsmittel mit dem COOK & MIX erhitzen, die beim Kochen stark schäumen (Beispiel: Milch), da der Schaum am Rand des Messbechers austreten könnte. **Niemals das Gerät während des Betriebes unbeaufsichtigt lassen.**

Rührfunktion – Mix

ACHTUNG: Lassen Sie das Rührwerk niemals länger als 3 Minuten durchgehend eingeschaltet.

Mit der Rührfunktion (Mix) können Sie die zugegebenen Zutaten vermischen. Während des Kochvorgangs verhindern Sie damit das Anbrennen der Speisen. Da das Rührwerk des COOK & MIX sehr wirksam ist, genügen 1 bis 2 Sekunden, um die Speisen gut zu vermischen. Setzen Sie die Rührfunktion in kurzen Intervallen ein. Dies gilt besonders, wenn die Zutaten im Glaskrug anhaften und auf den Messern kleben. Es ist nicht nötig, das Rührwerk ständig arbeiten zu lassen.

Drücken Sie einfach die Mix-Taste, um das Rührwerk einzuschalten. Das Rührwerk läuft nur solange Sie die Taste gedrückt halten.

Pürierfunktion – Blender

WARNUNG: Niemals die Hände oder irgendwelche Gegenstände (Beispiel: Kochbesteck) in den Glaskrug halten, wenn der Netzstecker in der Steckdose steckt. Vergewissern Sie sich stets, dass der Geschwindigkeitsregler während des Heizvorgangs auf Off geschaltet ist!

Die maximale Laufzeit des Motors beträgt 3 Minuten. Lassen Sie die Pürierfunktion niemals länger als 3 Minuten durchgehend eingeschaltet. Anderenfalls könnte der Motor überhitzen. Wenn der Motor stecken bleiben sollte, dann schalten Sie den Motor sofort AUS (Off). Drücken Sie dann die EIN-/AUS-Taste und ziehen Sie den Netzstecker aus der Steckdose. Nehmen Sie einen Teil der Nahrungsmittel aus dem Glaskrug heraus. Versuchen Sie es danach erneut. Schneiden Sie zu große Stücke klein, bevor Sie die Zutaten in den Glaskrug geben.

Hinweis: Aus Sicherheitsgründen arbeitet die Pürierfunktion nicht solange die Heizplatte eingeschaltet ist. Sie müssen die Heizplatte ausschalten, um die Pürierfunktion einzusetzen (siehe: „Kochfunktion und Temperaturwahl").

Mit der Pürierfunktion können Sie die Zutaten nach dem Garen pürieren, um eine glatte Suppe zu erhalten. Da das Rührwerk des COOK & MIX sehr effektiv arbeitet, sind wenige Sekunden bei niedrigeren Geschwindigkeiten in den meisten Fällen ausreichend. Wählen Sie für heiße Suppen maximal Geschwindigkeitsstufe 2. Stufe 1 ist in den meisten Fällen ausreichend. Für kalte, sehr knackige Zutaten kann eventuell eine höhere Geschwindigkeitsstufe sinnvoll sein. Während des Kochvorgangs können Sie auch die Rührfunktion (Mix-Taste) verwenden (siehe: „Rührfunktion").

Die Pürierfunktion (Blender) einsetzen:

1. Drehen Sie den Geschwindigkeitsregler auf eine der Geschwindigkeitsstufen (1 bis 4), um die Pürierfunktion einzusetzen. Das Rührwerk arbeitet dann kontinuierlich, bis Sie auf Off zurückschalten.
2. Schalten Sie aber in jedem Fall nach spätestens 3 Minuten zurück auf Off.

Außerdem können Sie die Pulsfunktion verwenden: Drehen Sie dazu den Geschwindigkeitsregler in kurzen Intervallen auf „Pulse". Der Schalter federt selbsttätig zurück. Verwenden Sie die Pulsfunktion, wenn die Zutaten zum Teil noch knackig bleiben sollen.

Hinweis: Sie können den COOK & MIX wie einen ganz normalen Mixer verwenden, um kalte Speisen und Getränke zu pürieren und Eis zu zerstoßen.

Den Timer einstellen – Time

Nach dem Einschalten des COOK & MIX (Netzkontrollleuchte leuchtet kontinuierlich) kann die Kochdauer am Timer eingestellt werden. Drücken Sie einfach eine der Timertasten („+" oder „–"), um die Zeitanzeige einzuschalten.

Hinweis: Sie brauchen den Timer nicht einzustellen, wenn Sie nur die Rühr- oder Pürierfunktion (Mix oder Blender) verwenden wollen. Der Timer wird nur für die Kochfunktion gebraucht.

- Wenn die Taste „–" zuerst gedrückt wird, dann springt die Anzeige sofort auf die maximale Kochdauer (30 Minuten). Wenn auf der Anzeige bereits eine Kochdauer erscheint, dann wird die Kochdauer in Schritten von 1 Minute verringert.

- Mit der Taste „+" erhöhen Sie die Kochdauer in Schritten von 1 Minute. Wenn die maximale Kochdauer bereits angezeigt wird, dann springt der Timer auf null zurück.

- Wenn Sie eine der Tasten gedrückt halten, dann wird die Kochdauer automatisch hoch (Taste „+") oder runter (Taste „–") gezählt, bis Sie die Taste loslassen.

- Die eingestellte Kochdauer blinkt auf der Anzeige, bis Sie eine der drei Temperaturstufen gewählt haben (siehe: Kochfunktion und Temperaturwahl). Erst dann beginnt der Count-down der Kochdauer. Sie können die Kochdauer trotzdem jederzeit ändern.
Die Pürierfunktion (Blender) ist aus Sicherheitsgründen blockiert, solange der Timer läuft.

- Nachdem die eingestellte Kochdauer abgelaufen ist, schaltet der Timer die Heizplatte aus, ein akustisches Signal ertönt und die Pürierfunktion (Blender) wird wieder freigegeben.

Kochfunktion und Temperaturwahl – Heater

Die Heizplatte befindet sich im Krugsockel des Glaskruges und wird durch einen Thermostaten gesteuert, der die Temperatur ständig nachregelt. Dadurch wird die Suppe während des Garvorgangs abwechselnd etwas mehr und weniger kochen.

Hinweis: Aus Sicherheitsgründen ist die Pürierfunktion (Blender) blockiert, so lange die Heizplatte eingeschaltet ist. Schalten Sie die Kochfunktion (Heater) aus, wenn Sie die Pürierfunktion verwenden wollen. Allerdings wird es in den meisten Fällen ausreichen, die Rührfunktion (Mix) einzusetzen.

Um die Kochfunktion (Heater) zu starten, müssen Sie zunächst eine Kochdauer einstellen (siehe: „Den Timer einstellen"). Der COOK & MIX beginnt dann mit dem Kochvorgang, sobald Sie eine der drei Tasten der Temperaturstufen (High, Low oder Simmer) gedrückt haben. Die Kontrollleuchte der gewählten Temperaturstufe leuchtet auf und der Count-down der eingestellten Kochdauer startet.

Folgende Temperaturstufen können Sie wählen:

Einstellung	**Funktion**
High – hoch	Diese Einstellung bringt Ihre Nahrungsmittel möglichst schnell zum Kochen.
Low – mittel	Zum Garen von Kartoffeln, Möhren und ähnlichen Zutaten
Simmer – niedrig	Zum Garen empfindlicher Gemüsesorten und zum Warmhalten

Sie können diese Einstellung jederzeit während des Kochvorgangs ändern, in dem Sie eine andere Taste der Kochfunktion (Heater) drücken. Außerdem können Sie die Heizplatte auch vor Ablauf der Kochdauer ganz ausschalten.

Hinweis: Wenn Sie auf die Taste der gerade ausgewählten Temperaturstufe drücken (angezeigt durch die leuchtende Kontrollleuchte), dann schaltet das Gerät die Kochfunktion aus und die Zeitanzeige (Time) verlischt.

Alternativ drücken Sie die EIN-/AUS-Taste, um das Gerät ganz auszuschalten. Die EIN-/AUS-Taste blinkt. Danach müssen die EIN-/AUS-Taste erneut drücken, um das Gerät wieder einzuschalten und eine der Funktionen auszuwählen.

Tipps für beste Ergebnisse

Wenn Sie sich bei der Bedienung nicht sicher sind, dann drücken Sie zuerst die EIN-/AUS-Taste, um das Gerät AUSzuschalten (EIN-/AUS-Taste blinkt), und informieren Sie sich dann in dieser Bedienungsanleitung.

- Verwenden Sie beim Andünsten von Zwiebeln, Knoblauch oder ähnlichen Zutaten zu Beginn der Zubereitung die Rührfunktion (Mix).

- Zum Pürieren der Zutaten für eine glatte Suppe sollten Sie allerdings die Pürierfunktion (Blender) verwenden, sofern Sie nicht eine rustikale Suppe mit größeren Stücken bevorzugen.

- Geben Sie Fett (Butter oder Öl) immer als Erstes direkt auf die Heizplatte im Boden des Glaskruges und lassen Sie das Fett bei niedriger Hitze schmelzen, bevor Sie Gemüse andünsten.

- Um die Zutaten möglichst schnell zum Kochen zu bringen, empfehlen wir, zunächst die Taste „High" (hohe Temperatur) zu wählen und bis zum Kochen wiederholt die Rührfunktion (Taste „Mix") einzusetzen. Sobald die Zutaten kochen, schalten Sie auf eine niedrigere Temperatur zurück („Low" oder „Simmer").

- Käse oder Sahne geben Sie am Besten am Ende der Kochzeit zu Ihrer Suppe. Lassen Sie die Suppe nach der Zugabe nicht mehr kochen. Die meisten Suppen werden tatsächlich noch heiß genug sein, um den Käse zu schmelzen, wenn Sie nur die Rührfunktion (Mix) verwenden und die Heizplatte ausgeschaltet lassen.

- Wenn Sie Suppen mit wenig Fett zubereiten wollen, dann verwenden Sie Frischkäse mit niedrigem Fettanteil statt Crème Fraîche oder saurer Sahne.

• Wenn die Suppe zu dickflüssig wird, dann können Sie zum Pürieren mit etwas Wasser, Fleischbrühe oder Halbfettmilch verdünnen. **Achten Sie dabei aber unbedingt darauf, eine Gesamtmenge von 1,4 Liter nicht zu überschreiten.**

• Wenn Sie Tomatensuppe zubereiten und die Tomaten sind noch nicht reif genug, so dass die Suppe blass und fade wird, dann geben Sie der Suppe mit Tomatenmark Farbe und Geschmack.

• Schneiden Sie die meisten größeren Nahrungsmittelstücke in etwa 1,5 bis 2,5 cm große Würfel, um einheitlichere Ergebnisse zu erhalten. Schneiden Sie besonders Käse in höchstens 1,5 cm große Würfel, damit der Käse sich besser auflöst.

• Flüssigkeiten wie Fleischbrühe oder Milch können Sie mit dem Messbecher im Deckel abmessen. Vergessen Sie aber nicht, den Messbecher wieder in den Deckel einzusetzen, bevor Sie mit der Bearbeitung der Nahrungsmittel fortfahren.

• Wenn Sie frische Kräuter, Knoblauch, Zwiebeln, Brotkrumen, Nüsse und Gewürze hacken (Pürierfunktion Blender), dann achten Sie darauf, dass der Glaskrug und die Messer im Krug völlig trocken sind, da diese Zutaten sonst ankleben. Wenn Ihre Zutaten beim Hacken an den Glaswänden haften bleiben, dann betätigen Sie in kurzen Stößen die Puls-Funktion (Pulse).
• Mit der Puls-Funktion sollten Sie nur kurze Stöße ausführen. Warten Sie jedes Mal vor dem nächsten Puls, bis die Messer wieder stehen.

• Bearbeiten Sie die Nahrungsmittel nicht zu lange. Die besten Ergebnisse liefert die Pürierfunktion (Blender) in Sekunden und nicht in Minuten.

• Für Kaltgetränke sollten Sie die Zutaten vor der Verarbeitung kühlen.

• Wenn die Nahrungsmittel beim Pürieren keine gleichmäßigen Ergebnisse liefern, dann verwenden Sie zunächst die Pulsfunktion (Pulse), um die größeren Stücke zu zerkleinern. Pürieren Sie danach mit der Pürierfunktion (Blender).

• Geben Sie stets etwas Fett (Öl oder Butter) auf die Heizplatte, bevor Sie die Heizplatte einschalten.

Bedienung

Den COOK & MIX betriebesbereit machen

WARNUNG: Verwenden Sie das Gerät nicht mehr, wenn Teile des Gerätes beschädigt sind. Dies gilt besonders für den Glaskrug (angeschlagene Kanten, Risse, Sprünge oder Undichtigkeit). Beschädigte Teile können während des Betriebes brechen und/oder Splitter könnten in die Nahrung gelangen und schwerste Verletzungen verursachen.
Stellen Sie das Gerät nur auf einer stabilen, feuchtigkeits- und hitzefesten Arbeitsfläche auf. Niemals das Gerät auf geneigten Unterlagen betreiben! Niemals das Gerät unter Schränken, Hängelampen und in der Nähe empfindlicher Gegenstände betreiben, um Schäden durch Spritzer und Kondenswasser zu vermeiden. Niemals das Gerät über ein Netzkabel stellen.

Schalten Sie das Gerät immer zuerst AUS (Geschwindigkeitsregler auf Off und EIN/AUS-Taste drücken), ziehen Sie den Netzstecker aus der Steckdose und lassen Sie das Gerät abkühlen, bevor Sie das Gerät zerlegen oder zusammensetzen. Niemals den heißen Glaskrug auf hitze- oder feuchtigkeitsempfindliche Oberflächen stellen. Niemals das Gerät einschalten, wenn der Glaskrug leer ist, um eine Überhitzung zu vermeiden.

1. Stellen Sie den Motorsockel auf eine ebene, stabile Unterlage (siehe: „Sicherheitshinweise). Lassen Sie auf jeder Seite des Gerätes mindestens 30 cm frei. Über dem Gerät müssen mindestens 100 cm frei bleiben, um Schäden durch Spritzer und Dampf zu vermeiden.
2. Vergewissern Sie sich, dass das Gerät AUSgeschaltet (Geschwindigkeitsregler auf Off) ist und von der Stromversorgung getrennt ist.
3. Vergewissern Sie sich, dass der Glaskrug richtig zusammengesetzt und dicht ist (siehe: „Pflege und Reinigung"). Prüfen Sie die Dichtigkeit des Glaskruges im Zweifel mit etwas Wasser. Vergewissern Sie sich vor dem Zusammenbau immer, dass die Dichtflächen an Krugsockel und Glasaufsatz sauber und glatt sind und keine Risse, Kratzer oder übermäßige Abnutzung zeigen. Schrauben Sie den Glasaufsatz dann fest auf den Krugsockel.

Zubereitung der Speisen

WARNUNG: Vergewissern Sie sich stets, dass Sie das Gerät richtig und vollständig nach den Anleitungen in diesem Heft zusammengesetzt haben, bevor Sie es einschalten. **Niemals das Gerät bewegen oder kippen, wenn der Glaskrug auf dem Motorsockel steht.** Anderenfalls könnte der Glaskrug herunter fallen und beschädigt werden und/oder heiße Flüssigkeit könnte verschüttet werden. **Niemals das Gerät ohne den Deckel betreiben**, da sonst heiße Nahrungsmittel herausspritzen und überlaufen können. Niemals Flüssigkeiten über oder unter das Gerät laufen lassen. Wenn Flüssigkeiten auf den Motorsockel gelaufen sind, dann schalten Sie das Gerät sofort AUS und ziehen den Netzstecker aus der Steckdose.
Wenn sich beim Betrieb Flüssigkeit hinter und unter dem Motorsockel sammelt, dann schalten Sie das Gerät sofort AUS (Geschwindigkeitsregler auf Off) und ziehen den Netzstecker aus der Steckdose. Leeren Sie den Glaskrug vollständig aus, lassen Sie das Gerät dann abkühlen und reinigen Sie das Gerät (siehe: „Pflege und Reinigung"). Prüfen Sie, ob der Glaskrug richtig zusammengesetzt ist (siehe: „Den COOK & MIX betriebesbereit machen"). Trocknen Sie die Außenseiten des Gerätes und die Arbeitsfläche sorgfältig. Wenn das Problem dann erneut auftritt, schicken Sie das Gerät zur Reparatur in eine autorisierte Fachwerkstatt.

Niemals die Hände oder irgendwelche Fremdkörper (Beispiel: Tücher, Kochlöffel) in den Glaskrug halten, wenn der Glaskrug auf dem Motorsockel steht und das Gerät an die Stromversorgung angeschlossen ist.

WARNUNG: Niemals Tücher oder Servietten oder andere Fremdkörper unter oder auf das Gerät oder in den Glaskrug legen, wenn der Netzstecker in der Steckdose steckt. Niemals die Heizplatte einschalten, wenn der Glaskrug leer ist!

Der Krugsockel enthält die Heizplatte. **Wenn Sie die Kochfunktion (Heater) verwenden, dann werden Glaskrug, Deckel und Messbecher und besonders die Unterseite des Krugsockels während des Betriebes sehr heiß und heißer Dampf tritt an den Seiten des Messbechers aus! Niemals kurz nach der Verwendung der Kochfunktion unter den Sockel des Glaskruges fassen oder den Glaskrug auf hitzeempfindliche Oberflächen stellen! Niemals Gesicht, Hände oder Arme über das Gerät halten!** Fassen Sie den Glaskrug während des Betriebes ausschließlich am Henkel an. Fassen Sie den Messbecher und den Deckel nur an den dafür vorgesehenen Griffen an, um sich nicht zu verbrühen. Achten Sie besonders darauf, sich nicht am Dampf oder Kondenswasser zu verbrühen, wenn Sie während oder nach der

Zubereitung heißer Suppen den Deckel oder Messbecher abnehmen und/oder Nahrungsmittel aus dem Glaskrug entnehmen oder hinzugeben.

Niemals harte oder scharfkantige Gegenstände (Beispiel: Gabeln, Messer) für die Arbeit mit dem Gerät verwenden, um eine Beschädigung der Oberflächen zu vermeiden. Niemals Gewalt anwenden!

Niemals den Glaskrug überfüllen! Dies gilt besonders, wenn Sie Speisen erhitzen, die stark schäumen oder spritzen, da sonst heißes Fett und Wasser auslaufen und zu schweren Verbrühungen oder Sachschäden führen können.

- Für **heiße Gerichte** dürfen alle Zutaten zusammen **1400 ml nicht überschreiten**.
- Für **kalte Gerichte** und Getränke dürfen alle Zutaten zusammen **1750 ml nicht überschreiten**.

Beachten Sie bei der Zugabe von Zutaten unbedingt die Füllstandsanzeige auf dem Glaskrug. Teilen Sie die Mengenangaben in Ihrem Rezept entsprechend ein. Vergewissern Sie sich aber, dass IMMER eine ausreichende Menge an Nahrungsmitteln im Glaskrug ist, bevor Sie die Kochfunktion einschalten (mindestens 30 ml Flüssigkeit oder Fett oder feuchtigkeitshaltige Nahrungsmittel wie Zwiebeln, Lauch oder ähnliches).

Verarbeiten Sie keine zu großen oder harten Nahrungsmittelstücke. Schneiden Sie große Stücke (Beispiel: Kartoffeln) vor der Verarbeitung in Würfel mit 1 bis 2 cm Kantenlänge. Wenn der Motor hängen bleibt, dann schalten Sie das Gerät sofort AUS (Off) und ziehen Sie den Netzstecker aus der Steckdose. Nehmen Sie dann vorsichtig einen Teil der Nahrungsmittel aus dem Glaskrug und versuchen Sie es danach erneut.

Niemals Nahrungsmittel auf dem Gerät antrocknen lassen. Reinigen Sie das Gerät nach jeder Verwendung gemäß der Anleitung in diesem Heft (siehe: „Pflege und Reinigung“). Verarbeiten Sie keine verdorbenen Nahrungsmittel, und halten Sie das Gerät und die Zubehöre stets sauber.

Hinweis: Bei der ersten Verwendung werden eventuell etwas Rauch und ein leichter Brandgeruch entstehen. Dies ist völlig harmlos und beruht lediglich auf dem Einbrennen der Beschichtungen der Heizelemente. Sollte dies allerdings später wieder auftreten, dann reinigen Sie das Gerät sorgfältig (siehe: „Pflege und Reinigung“).

1. Bereiten Sie das Gerät für den Betrieb vor (siehe: „Den COOK & MIX betriebesbereit machen“).
2. Stellen Sie den Glaskrug auf eine feste Unterlage und geben Sie die erforderlichen Zutaten in den Glaskrug.

Wenn Sie Zwiebeln, Lauch, Knoblauch oder ähnliche Zutaten andünsten wollen, dann geben Sie zuerst etwas Fett direkt auf die Heizplatte. Wenn Sie ein festes Fett (Beispiel: Butter, Schmalz) verwenden, dann achten Sie darauf, dass das Fett nicht an den Messern hängen bleibt. Schmelzen Sie das Fett zunächst bei geringer Hitze (Taste „Simmer“) nach der Anleitung in den folgenden Punkten. Geben Sie erst danach die Zutaten, die Sie andünsten wollen, durch die Öffnung im Deckel hinzu.

Hinweis: Zum Abmessen kleiner Mengen können Sie den Messbecher im Deckel des Glaskruges verwenden. Ziehen Sie den Messbecher dazu einfach nach oben heraus. Sie setzen den Messbecher wieder in den Deckel ein, in dem Sie die Erhebungen im Messbecher mit den Rillen im Deckel zur Deckung bringen und den Messbecher dann leicht in den Deckel eindrücken. Wenden Sie keine Gewalt an!

WARNUNG: Niemals das Gerät ohne Deckel und Messbecher betreiben!

3. Schließen Sie den Deckel und stecken Sie den Messbecher in den Deckel.

Hinweis: Der Deckel ist mit einer Gummidichtung versehen und verhindert damit, dass die Nahrungsmittel überlaufen oder herausspritzen. Halten Sie den geriffelten Griff des Deckels über den Henkel des Glaskruges und drücken Sie den Deckel dann auf den Glaskrug bis der Rand des Deckels fest auf dem Rand des Glaskruges aufliegt. Der Vorsprung am Deckel muss über der Tülle des Glaskruges liegen.

Setzen Sie den Messbecher in die Öffnung im Deckel. Der Griff des Messbechers muss dabei über dem Griff des Deckels liegen.

4. Stellen Sie den Glasskrug auf den Motorsockel.

Richten Sie dabei den Pfeil auf dem Krugsockel in einer Linie mit dem Pfeil auf dem Motorsockel aus. Drücken Sie den Glasskrug vorsichtig nach unten bis er fest steht. Vergewissern Sie sich, dass der Glaskrug nicht kippt oder wackelt.

WARNUNG: Vergewissern Sie sich, dass der Glaskrug in der richtigen Orientierung auf dem Motorsockel steht und nicht wackelt oder kippt und der Deckel fest geschlossen ist, bevor Sie das Gerät an die Stromversorgung anschließen. **Niemals** den Glaskrug auf dem Motorsockel drehen. Niemals die Hände oder irgendwelche Fremdkörper in den Glaskrug halten, wenn der Netzstecker in der Steckdose steckt. An der Unterseite des Krugsockels ist die Heizplatte montiert. **Niemals unter den Krugsockel fassen, wenn die Heizfunktion kurz zuvor in Betrieb war.**

Hinweis: Wenn der Glaskrug nicht fest auf dem Motorsockel steht, dann heben Sie ihn nach oben herunter. Vergewissern Sie sich zuerst, dass die Heizplatte im Krugsockel nicht heiß ist. Drehen Sie dann die Sechskantmutter an der Unterseite des Krugsockels ein kleines Stück mit der Hand. Stellen Sie danach den Glaskrug wieder auf den Motorsockel.

5. Stecken Sie den Netzstecker in eine geeignete Wandsteckdose (siehe: „Vorsichtsmaßnahmen beim Umgang mit Elektrizität").

Die Netzkontrollleuchte in der EIN/AUS-Taste blinkt sobald das Gerät mit der Stromversorgung verbunden ist und der Glaskrug richtig auf dem Motorsockel steht. Sie können das Blinken nur ausschalten, wenn Sie das Gerät von der Stromversorgung trennen.

Hinweis: Sollte die Netzkontrollleuchte nicht blinken, dann steht der Glaskrug eventuell noch nicht richtig auf dem Motorsockel. Die Sicherheitsschalter im Motorsockel schalten das Gerät vollständig aus (Netzkontrollleuchte verlischt), wenn der Glaskrug keine Kontakt zum Motorsockel hat. Dies gilt auch, wenn Sie den Glaskrug nach der Zubereitung vom Motorsockel herunter nehmen. Dennoch gilt stets: **Immer zuerst den Netzstecker aus der Steckdose ziehen, bevor Sie den Glaskrug abnehmen. Niemals den Motorsockel unbeaufsichtigt lassen, wenn er an die Stromversorgung angeschlossen ist!**

6. Drücken Sie die EIN/AUS-Taste, um das Gerät einzuschalten. Die Netzkontrollleuchte leuchtet kontinuierlich.
7. Wählen Sie die gewünschte Funktion.

ACHTUNG: Die maximale Laufzeit des Motors für die Pürierfunktion (Blender) beträgt 3 Minuten. Lassen Sie den Motor niemals länger als 3 Minuten durchgehend eingeschaltet. Anderenfalls könnte der Motor überhitzen.

- Wenn Sie nur die Rührfunktion verwenden wollen, dann drücken Sie die Taste „Mix" in kurzen Pulsen (siehe: „Rührfunktion")

- Wenn Sie Ihre Zutaten pürieren wollen, dann drehen Sie den Geschwindigkeitsregler (Blender) auf die gewünschte Geschwindigkeit oder schalten Sie in kurzen Stößen auf „Pulse", um die Pulsfunktion einzusetzen. Sobald Ihre Zutaten die gewünschte Beschaffenheit erreicht haben, drehen Sie den Geschwindigkeitsregler auf Off (siehe: „Pürierfunktion").

- Wenn Sie die Kochfunktion (Heater) verwenden wollen, dann müssen Sie zuerst den Timer einschalten. Drücken Sie dazu auf die Tasten „+" oder „–" (siehe: „Den Timer einstellen").

WARNUNG: Wenn Sie die Heizplatte eingeschaltet haben, kann kurz danach auch bei fest geschlossenem Deckel an den Rändern des Messbechers Dampf austreten. Niemals während des Betriebes Hände, Arme und Gesicht über den Deckel halten, um Verbrühungen zu vermeiden.

Sobald die gewünschte Kochdauer auf der Anzeige erscheint, drücken Sie die Taste der gewünschten Temperatureinstellung (siehe: „Kochfunktion und Temperaturwahl"). Die Heizplatte beginnt daraufhin zu heizen.

Hinweis: Die Kochfunktion arbeitet mit einem Thermostaten, der die Temperatur ständig nachregelt. Dadurch wird die Suppe während des Garvorgangs abwechselnd etwas mehr und weniger kochen. Sie können die eingestellte Kochdauer jederzeit ändern, müssen aber eine Kochdauer einstellen, um die Heizplatte einzuschalten. Nachdem Sie Wasser oder Brühe zugegeben haben, sollten Sie die hohe Temperatur (High) wählen, um die Mischung zum Kochen zu bringen. Stellen Sie danach eine niedrigere Temperatur ein, damit die Suppe weiter siedet. Stellen Sie den Timer auf die erforderliche Kochdauer und warten Sie, bis die Zutaten gar sind. Sobald die eingestellte Kochdauer abgelaufen ist, ertönt viermal ein Signalton.

8. Sie können während der Zubereitung weitere Zutaten in den Glaskrug geben.

WARNUNG: Schalten Sie immer zuerst die Rühr- und/oder Pürierfunktion (Mix oder Blender) aus, bevor Sie den Messbecher heraus nehmen, um Schäden und Verletzungen durch Spritzer zu vermeiden! Setzen Sie den Messbecher wieder in den Deckel, bevor Sie die Rühr- oder Pürierfunktion wieder einschalten.

Vergewissern Sie sich, dass der Geschwindigkeitsregler auf Off steht, nehmen Sie dann den Messbecher aus dem Deckel und füllen Sie die Zutaten durch die Öffnung im Deckel. Setzen Sie den Messbecher danach wieder in den Deckel und verarbeiten Sie die Nahrungsmittel weiter.

9. Wenn die Zutaten gar sind, dann pürieren Sie die Suppe nach Wunsch mit der Pürierfunktion (Blender).

Die Pürierfunktion lässt sich erst einschalten, wenn der Timer ausgeschaltet ist. Drehen Sie den Geschwindigkeitsregler (Blender) auf die gewünschte Stufe und pürieren Sie die Suppe bis zur gewünschten Beschaffenheit. Wählen Sie für heiße Suppen und gegarte Zutaten Geschwindigkeitsstufe 1 oder maximal 2. Auch für kalte Zutaten ist diese Einstelung meist ausreichend. Das Rührwerk des COOK & MIX arbeitet sehr effektiv und bringt die besten Ergebnisse meist in wenigen Sekunden. Nutzen Sie eventuell auch die Pulsfunktion (Pulse). Lassen Sie den Motor nicht länger als 3 Minuten durchgehend laufen, um eine Überhitzung zu vermeiden.

10. Sobald die Nahrungsmittel die gewünschte Beschaffenheit erreicht haben, drehen Sie den Geschwindigkeitsregler auf Off und drücken die EIN/AUS-Taste, um das Gerät auszuschalten (Netzkontrollleuchte blinkt). Ziehen Sie dann den Netzstecker aus der Steckdose.

WARNUNG: Niemals das Gerät unbeaufsichtigt lassen, wenn der Netzstecker in der Steckdose steckt. Schalten Sie den Motor AUS (Off), warten Sie, bis der Motor vollständig zum Stillstand gekommen ist und ziehen Sie den Netzstecker aus der Steckdose, bevor Sie den Glasskrug aufsetzen oder abnehmen. Niemals den Glasskrug beim Aufsetzen oder Abnehmen verdrehen oder verkanten. Wenn Sie die Kochfunktion verwendet haben, dann sind die Außenseiten des Glaskruges und besonders die Unterseite des Krugsockels sehr heiß. Niemals den heißen Glaskrug auf hitzeempfindliche Oberflächen stellen, wenn Sie kurz zuvor die Kochfunktion (Heater) verwendet haben. Fassen Sie den Glaskrug nur am Henkel an. Wenn Sie heiße Gerichte zubereiten, dann achten Sie beim Öffnen des Deckels darauf, sich nicht am austretenden Dampf und Kondenswasser zu verbrühen.

11. Fassen Sie den Glasskrug am Henkel und heben Sie ihn gerade nach oben vom Motorsockel herunter. Verdrehen oder verkanten Sie den Glaskrug dabei nicht.
12. Fassen Sie den Deckel des Glaskruges mit einer Hand am Griff und den Henkel des Glaskruges mit der anderen Hand. Heben Sie den Deckel dann nach oben ab. Achten Sie darauf, sich nicht an Dampf oder Kondenswasser zu verbrühen.
13. Gießen Sie die fertige Suppe langsam in Teller oder Suppentassen. Leeren Sie den Glasskrug vollständig aus und reinigen Sie das Gerät sofort nach der Arbeit (siehe: „Pflege und Reinigung“).

WARNUNG! Niemals das Gerät oder seine Teile unbeaufsichtigt lassen, wenn kleine Kinder in der Nähe sind.
Lassen Sie keine Nahrungsmittel im Glaskrug oder auf den Oberflächen antrocknen. Bewahren Sie keine Nahrungsmittel im Glaskrug auf.

Pflege und Reinigung

WARNUNG! Die Messer sind sehr scharf. Behandeln Sie die Messer mit Vorsicht, um sich nicht zu verletzen.
Wenn Sie die Kochfunktion verwendet haben, sind der Glaskrug und besonders die Unterseite des Krugsockels während des Betriebes und einige Minuten nach dem Ausschalten sehr heiß. Schalten Sie das Gerät immer zuerst AUS (Off), ziehen Sie den Netzstecker aus der Steckdose und lassen Sie das Gerät unbedingt ausreichend abkühlen, bevor Sie den Glaskrug zerlegen und/oder das Gerät reinigen. **Niemals den Motorsockel oder das Netzkabel in Wasser oder andere Flüssigkeiten eintauchen.**

Niemals Scheuermittel, Scheuerhilfen (Beispiel: Topfreiniger) oder andere harte oder scharfkantige Gegenstände oder irgendwelche Chemikalien bzw. ätzende Flüssigkeiten (Beispiel: Ofenreiniger) zum Reinigen des Gerätes verwenden, um die Oberflächen nicht zu beschädigen. Achten Sie unbedingt darauf, dass keine Flüssigkeiten in das Innere des Motorsockels eindringen. **Niemals Flüssigkeiten über den Motorsockel oder das Netzkabel gießen. Niemals den Motorsockel in der Spülmaschine reinigen.**

Reinigen Sie das Gerät unbedingt nach jeder Benutzung. Lassen Sie keine Speisereste auf dem Gerät oder seinen Bauteilen festtrocknen oder verkohlen.

Reinigung der Messer

1. Geben Sie ca. 0,5 Liter Spülwasser in den Glaskrug.
2. Stellen Sie am Timer 2 Minuten ein und drücken Sie die Taste „Simmer".
3. Wenn das Spülwasser heiß ist, schalten Sie die Kochfunktion aus (Taste „Simmer" erneut drücken) und lassen die Pürierfunktion (Blender) auf Stufe 1 arbeiten.
4. Gießen Sie das Spülwasser aus und wiederholen Sie den Vorgang mit klarem Wasser.

Durch diesen Vorgang werden Speisereste gelöst, die unter den Messern haften. Für eine sorgfältigere Reinigung des Glaskruges verfahren Sie nach der Anleitung im folgenden Abschnitt.

Gründliche Reinigung des Glaskruges

1. Schalten Sie das Gerät AUS (Off), ziehen Sie den Netzstecker aus der Steckdose und lassen Sie das Gerät ausreichend abkühlen.
2. Nehmen Sie Deckel und Messbecher vom Glaskrug. Nehmen Sie die Gummidichtung vom Deckel ab.
3. Der Glasaufsatz des Glaskruges ist mit einem Rechtsgewinde am Krugsockel festgeschraubt. Sie können den Glasaufsatz abschrauben, um Heizplatte und Messer reinigen zu können. Fassen Sie den Krugsockel mit einer Hand und den Henkel des Glaskruges mit der anderen und drehen Sie die Teile gegeneinander.
4. Reinigen Sie Glasaufsatz, Deckel, Messbecher und Gummidichtung in warmer Spülmittellösung mit einer weichen Spülbürste oder einem weichen Tuch. Diese Teile können Sie auch im Geschirrspüler reinigen.

WARNUNG: Die Messer sind sehr scharf! Achten Sie darauf sich nicht zu verletzen. Niemals den Motorsockel oder das Netzkabel in irgendwelche Flüssigkeiten tauchen oder stellen oder irgendwelche Flüssigkeiten über diese Bauteile gießen!

5. Reinigen Sie die Heizplatte mit einer Spülbürste oder einem Spülschwamm und warmer Spülmittellösung. **Achten Sie dabei unbedingt darauf, sich nicht an den Messern zu verletzen und die Dichtfläche auf dem Krugsockel nicht zu beschädigen.** Reiben Sie gröbere Rückstände zunächst mit ein wenig Öl ein und lassen Sie das Öl für ein paar Minuten einwirken, bevor Sie es mit Spülwasser abwaschen.

Hartnäckige Speisereste auf den anderen Oberflächen feuchten Sie am besten einige Minuten vor der Reinigung mit warmem Spülwasser an.

6. Das Netzkabel und die Außenseiten des Krugsockels und Motorsockels können Sie mit einem angefeuchteten, nicht tropfenden Tuch abwischen. Achten Sie dabei unbedingt darauf, dass kein Wasser in den Motorsockel läuft.
7. Trocknen Sie alle Teile des Gerätes nach der Reinigung gut ab.
8. Setzen Sie den Glaskrug wieder zusammen.

Vergewissern Sie sich, dass die Dichtflächen auf dem Krugsockel und Glasaufsatz sauber und unbeschädigt ist (Beispiel: keine Risse, Kratzer oder Abnutzungen). Schrauben Sie dann den Glasaufsatz fest auf den Krugsockel. Prüfen Sie eventuell die Dichtigkeit des Glaskruges mit etwas Wasser.

9. Lassen Sie das Gerät und die Bauteile und Zubehöre noch etwa 1/2 Stunde an der Luft trocknen. Achten Sie darauf, dass das Gerät und alle seine Teile **stets außerhalb der Reichweite von kleinen Kindern sind**.

Aufbewahrung

WARNUNG: Ziehen Sie immer den Netzstecker aus der Steckdose, lassen Sie das Gerät ausreichend abkühlen und reinigen Sie das Gerät und alle Bauteile, wenn Sie das Gerät längere Zeit nicht benutzen wollen (siehe: „Pflege und Reinigung"). **Niemals das Gerät unbeaufsichtigt lassen, wenn der Netzstecker in der Steckdose steckt.**

Bewahren Sie das Gerät stets an einem sauberen, trockenen und frostfreien Ort auf, an dem es gegen übermäßige Belastungen (Herunterfallen, Stöße, Feuchtigkeit, Frost, direktes Sonnenlicht) geschützt und **für kleine Kinder unzugänglich** ist. Legen Sie keine schweren oder harten Gegenstände auf oder in das Gerät.

Behandeln Sie das Netzkabel mit Vorsicht. Niemals das Netzkabel knicken, verknoten oder irgendwelche harten oder schweren Gegenstände darauf stellen. Niemals am Netzkabel ziehen oder reißen oder das Netzkabel um den Motorsockel wickeln.

Niemals das Gerät bewegen, wenn der Glaskrug auf dem Motorsockel steht; nehmen Sie den Glaskrug immer zuerst herunter.

1. Nehmen Sie zuerst den Glaskrug vom Motorsockel herunter.
2. Fassen Sie dann den Motorsockel mit beiden Händen an den beiden Griffen oben und stellen Sie ihn auf eine geeignete Oberfläche, von der er nicht herunter fallen kann und zu der kleine Kinder keinen Zugang haben. Achten Sie darauf, dass das Netzkabel des Gerätes nicht herunter hängt.
3. Zur Aufbewahrung stellen Sie den Glaskrug am besten neben den Motorsockel.

Entsorgungshinweise

Das Gerät muss entsprechend den örtlichen Bestimmungen zur Entsorgung von Elektroschrott entsorgt werden. Informieren Sie sich gegebenenfalls bei Ihrem örtlichen Entsorgungsunternehmen.

Gewährleistung/Garantie

Wir gewährleisten für alle Gastroback-Elektrogeräte dass sie zum Zeitpunkt des Kaufes mangelfrei sind. Nachweisliche Fabrikations- oder Materialfehler werden unter Ausschluss weitgehender Ansprüche und innerhalb der gesetzlichen Frist kostenlos ersetzt oder behoben. Ein Gewährleistungsanspruch des Käufers besteht nicht, wenn der Schaden an dem Gerät auf unsachgemäße Behandlung, Überlastung oder Installationsfehler zurückgeführt werden kann. Ohne unsere schriftliche Einwilligung erfolgte technische Eingriffe von Dritten führen zum sofortigen Erlöschen des Gewährleistungsanspruchs.

Der Käufer muss zur Geltendmachung des Anspruchs den Original-Kaufbeleg vorlegen und trägt im Gewährleistungsfall die Kosten und das Risiko des Transportes.

Rezepte

Kartoffelcremesuppe (Für 2 bis 3 Personen)

Zutaten:
- 400 g Kartoffeln
- ⅛ Knolle Sellerie
- 200 g Karotten
- 1 Stange Lauch
- ½ Liter Gemüsebrühe
- 2 EL Sauerrahm oder Schmand
- Salz und Pfeffer
- frischer Majoran

Zubereitung:
1. Kartoffeln, Sellerie und Karotten schälen und in grobe Würfel schneiden, den Lauch gut waschen und in grobe Ringe schneiden.
2. Das Gemüse in den Glaskrug geben und zerkleinern („Pulse").
3. Anschließend mit der Brühe übergießen und auf mittlerer Stufe 20 Minuten („Low") kochen lassen.
4. Die Suppe mit Salz, Pfeffer und Majoran abschmecken und nochmals pürieren („Mix"). Mit Sauerrahm verfeinern und mit Majoranblättchen und Pfeffer garniert servieren. Guten Appetit.

Kürbiscremesuppe (Für 2 bis 3 Personen)

Zutaten:
- 250 g Kürbisfleisch
- 2 kleine Kartoffeln
- ½ Stange Lauch
- 15 g Butter
- ½ Liter Wasser
- 1 Gemüsebrühwürfel
- Salz und Pfeffer

Zubereitung:
1. Das Kürbisfleisch in grobe Würfel schneiden, die Kartoffeln schälen und grob würfeln.
2. Den Lauch waschen und in Streifen schneiden, alles in den Glaskrug geben und gut zerkleinern („Pulse"). Auf höchster Heizleistung („High") ca. 15 Minuten kochen lassen.
3. Anschließend Butter hinzufügen und gut vermischen („Mix").
4. ½ Liter Wasser mit dem Brühwürfel hinzufügen, den Brühwürfel vorab im Wasser auflösen. Mit Salz und Pfeffer je nach Geschmack würzen.
5. Bei mittlerer Heizleistung („Low") ca. 15 Minuten weich kochen und gelegentlich umrühren („Mix"). Guten Appetit.

Champignoncremesuppe (Für 2 bis 3 Personen)

Zutaten:
- 250 g frische Champignons
- 1,5 EL Butter
- 1 TL Mehl
- ½ Zitrone
- 400 ml Brühe (Fleisch- oder Hühnerbrühe)
- 50 ml Sahne
- 1 Ei
- Salz und Pfeffer
- Petersilie

Zubereitung:
1. Die geputzten Champignons mit Zitronensaft beträufeln. Dann in den Glaskrug geben und gut zerkleinern („Pulse"). Butter hinzufügen, etwa 10 Minuten auf niedrigster Heizleistung („Simmer") andünsten, mit Mehl überstäuben und leicht durchschwitzen lassen.
3. Anschließend Brühe zugeben und auf mittlerer Heizleistung („Low") 10 Minuten kochen lassen.
4. Die Sahne mit dem Ei dazugeben und vermixen („Mix"), auf niedrigster Heizleistung („Simmer") ca. 10 Minuten ziehen lassen und gelegentlich durch mixen.
5. Mit gezupfter Petersilie verfeinern, nochmals mit Salz, Pfeffer abschmecken und alles gut verrühren („Mix"). Guten Appetit.

Blumenkohlcremesuppe (Für 2 bis 3 Personen)

Zutaten:
- ½ großer Blumenkohl
- 1 Zwiebel
- 1 TL Butter
- 1,5 TL Curry
- 750 ml Gemüsebrühe
- 50 ml Sahne
- 50 g Schmelzkäse, Rahmstufe
- Salz und Pfeffer
- Muskat

Zubereitung:
1. Blumenkohl waschen, putzen, in Röschen teilen. Zwiebeln schälen, dann in den Glaskrug füllen und zerkleinern („Pulse").
2. Alles auf mittlerer Heizleistung („Low") 15 Minuten köcheln lassen. Butter und Curry hinzufügen und auf niedrigster Heizleistung („Simmer") ziehen lassen.
3. Gemüsebrühe und Sahne hinzugießen und das ganze ca. 20 Minuten auf mittlerer Heizleistung („Low") köcheln lassen und gelegentlich durchmixen. Schmelzkäse hinzufügen, mit Pfeffer, Muskatnuss und evtl. ein wenig Salz würzen.
   Guten Appetit.

Karottencremesuppe (Für 3 bis 4 Personen)

Zutaten:
- 30 bis 40 g Olivenöl oder Butter
- 10 g gehackter Knoblauch
- 100 g gehackte Zwiebeln
- 150 g Kartoffeln (geschnitten)
- 300 g Karotten (geschnitten)
- 120 ml Milch oder Sahne
- 600 ml Wasser oder Fleischbrühe

Zum Würzen: Salz, Pfeffer, Gewürze und Kräuter nach Geschmack (Beispiel: Muskatnuss, Basilikum, Petersilie)

Zubereitung:
1. Geben Sie Olivenöl oder Butter, danach Knoblauch und Zwiebeln in den Glaskrug und mixen Sie gut durch (ca. 1 Min.).
2. Gießen Sie Wasser oder Fleischbrühe dazu und geben Sie dann Karotten, Kartoffeln und Gewürze in den Glaskrug. Bringen Sie die Mischung mit maximaler Heizleistung („High") unter gelegentlichem Rühren (Mix) zum Kochen.
3. Schalten Sie auf mittlere Heizleistung („Low") zurück und lassen Sie die Mischung sieden, bis die Zutaten gar sind (ca. 12 Min.).
4. Geben Sie die Gewürze und Kräuter nach Geschmack dazu und mixen Sie gut durch (ca. 1 Min.).
5. Geben Sie Milch oder Sahne dazu und mixen Sie noch einmal für ein paar Sekunden gut durch. Guten Appetit.

Tomatencremesuppe (Für 3 bis 4 Personen)

Zutaten:
- 1 kg Tomaten
- ½ Tube Tomatenmark (ca. 100 ml)
- 100 g Sahne
- 100 g Crème fraîche
- 1 Knoblauchzehe

Zum Würzen je nach Geschmack: Salz, Pfeffer (weiß und schwarz), Oregano, Paprikapulver, Petersilie, Schnittlauch

Zubereitung:
1. Die Tomaten mit Wasser in den Glaskrug geben. Die Tomaten müssen komplett mit Wasser bedeckt sein. Schalten Sie die niedrigste Heizleistung („Simmer") ein. Sobald die Haut der Tomaten platzt, diese herausnehmen, häuten und vierteln.
2. Die geviertelten Tomaten in ca. ⅛ des Kochwassers zurückgeben und ca. 10 min. auf höchster Heizleistung („High") kochen. Schon mit Salz, Oregano, weißen und schwarzen Peffer würzen und unter gelegentlichen rühren (Taste „Mix") kochen lassen. Noch einmal 10 min. auf höchster Heizleistung („High") kochen lassen.
3. Das Tomatenmark hinzufügen und solange rühren (Taste „Mix"), bis sich das Mark aufgelöst hat und die Suppe cremig wird. Die restlichen Gewürze hinzufügen. Je nach Geschmack fein geschnittenene Petersilie und fein geschnittenen Schnittlauch hinzufügen. Noch einmal 10 min. kochen lassen und gelegentlich durchmixen.
4. Nun Sahne und Crème fraîche hinzufügen und noch einmal solange auf mittlerer Heizleistung („Low") kochen lassen, bis sich die Crème fraîche aufgelöst hat. Guten Appetit.

Pesto Dip

Zutaten:
- 1 Tasse frische Basilikumblätter
- 1 Zehe Knoblauch, geschält und grob geschnitten
- 40 ml Zitronensaft
- 60 g Pinienkerne
- ½ Tasse Oliven Öl
- ½ Tasse Cottage Cheese (körniger Frischkäse)
- 60 g frischer Parmesankäse, gerieben

Zubereitung:
Geben Sie alle Zutaten in den Mixerbehälter und wählen Sie die Mix-Taste. Verarbeiten Sie die Zutaten bis sie cremig sind. Servieren Sie den Dip mit geröstetem Fladenbrot.

Guacamole

Zutaten:
- 1 große Avocado, geschält, ohne Stein und klein geschnitten
- 40 ml Zitronensaft
- ½ Tasse Schmand
- 1 TL geschnittener Knoblauch
- 1 TL Chili

Zubereitung:
Geben Sie alle Zutaten in den Mixer und wählen Sie die Mix-Taste. Verarbeiten Sie die Zutaten bis sie cremig sind. Servieren Sie den Dip mit Nachos, Brotsticks oder rohen Gemüsesticks.

Kräuter Dressing

Zutaten:
- ¾ Tasse gemischte frische Kräuter (Petersilie, Koriander, Minze, Schnittlauch, Rosmarin und Basilikum)
- 1 Zehe Knoblauch, geschält und geschnitten
- 2 EL Oliven Öl
- 3 EL Balsamico Essig

Zubereitung:
Geben Sie alle Zutaten in den Mixer und wählen Sie die Mix-Taste. Verarbeiten Sie die Zutaten bis sie sich vermengt haben. Servieren Sie das Dressing zu Lamm, Hühnerfleisch oder Fisch.

Avocado Dressing

Zutaten:
- 1 EL Zitronensaft
- ½ Tasse Schmand
- 3 EL Sahne
- 2 Tropfen Tabascosauce
- 1 TL Honig
- 1 Avocado, geschält, ohne Stein und geschnitten
- 1 Zehe Knoblauch, geschält und geschnitten

Zubereitung:
Geben Sie alle Zutaten in den Mixer und wählen Sie die Mix-Taste. Verarbeiten Sie die Zutaten bis sie cremig sind. Servieren Sie das Dressing zu Kartoffelsalat.

Würzige Pfirsich Sauce

Zutaten:
- 410 g Pfirsiche aus der Dose
- 125 ml Weißwein
- 2 Zehen Knoblauch, geschält und geschnitten
- 2 TL frischer, geriebener Ingwer
- 1 kleine rote Chili, geschnitten
- 1 EL Zitronensaft
- 2 EL süßer Sherry
- 2 EL Honig
- 2 TL helle Soja Sauce

Zubereitung:
Geben Sie alle Zutaten in den Mixer und wählen Sie die Mix-Taste. Verarbeiten Sie die Zutaten bis sie cremig sind. Servieren Sie die Sauce zu Hähnchenfleisch oder Schwein.

Grüne Thai Curry-Paste

Zutaten:
- 4 große grüne Chilis, grob geschnitten und ohne Stiel
- 1 TL schwarze Pfefferkörner
- 1 Zwiebel, grob geschnitten
- 2 Zehen Knoblauch, geschält
- 1 Bund Koriander, mit Wurzel, gewaschen und geschnitten
- 1 Stange Zitronengras, in feine Scheiben geschnitten
- 1 TL Salz
- 2 TL gemahlener Koriander
- 1 TL gemahlener Cumin (Kreuzkümmel)
- 2 TL getrocknete Garnelen Paste
- 1 TL gemahlenes Kurkuma
- 250 ml Öl

Zubereitung:
Geben Sie alle Zutaten in den Mixer und wählen Sie die Mix-Taste. Verarbeiten Sie die Zutaten bis sie eine cremige Paste erhalten haben.

TIPP: Schieben Sie im Anschluss die Zutaten mit Hilfe eines kleinen Gummischabers von den Seiten des Mixbehälters nach unten und geben Sie bei Bedarf ein bisschen mehr Öl oder Wasser hinzu.

TIPP: Lagern Sie die Curry-Paste in einem luftdichten Behälter im Kühlschrank.

TIPP: Ersetzen Sie das Zitronengras mit 2 Teelöffeln fein geriebener Zitronenschale.

TIPP: Diese Curry-Paste schmeckt am besten zu Schweinefleisch. Nehmen Sie 2 Esslöffel Paste pro 500 g Schweinefleisch.

Margarita

Zutaten:
- 60 ml Tequila
- 60 ml Cointreau
- 80 ml Limettensaft
- 12 Eiswürfel

Zubereitung:
Geben Sie alle Zutaten in den Mixbehälter. Wählen Sie die Pulse-Taste und verarbeiten Sie die Zutaten bis diese vermengt und das Eis gecrusht ist.

Frozen Sangria

Zutaten:
- 250 ml fruchtiger Rotwein, gekühlt
- 125 ml Cranberry- oder roter Weintraubensaft
- 125 ml Zitronen Sorbet
- 80 ml Orangen Konzentrat
- ½ Tasse frische kernlose Weintrauben, gefroren
- 1 Tasse Dosen Pflaumen, abgetropft

Zubereitung:
Geben Sie alle Zutaten in den Mixbehälter. Wählen Sie die Pulse-Taste und verarbeiten Sie die Zutaten bis diese cremig sind.

Pina Colada

Zutaten:
- 250 ml fruchtiger Rotwein, gekühlt
- 125 ml Cranberry- oder roter Weintraubensaft
- 125 ml Zitronen Sorbet
- 80 ml Orangen Konzentrat
- ½ Tasse frische kernlose Weintrauben, gefroren
- 1 Tasse Dosen Pflaumen, abgetropft

Zubereitung:
Geben Sie alle Zutaten in den Mixbehälter. Wählen Sie die Pulse-Taste und verarbeiten Sie die Zutaten bis diese cremig sind.

Wild thing

Zutaten:
- 1 Tasse Orangensaft, gekühlt
- 1 Schale Erdbeeren, ohne Strunk
- ½ Teelöffel geriebene Orangenschale, ungespritzt
- 1 Esslöffel Haferflocken
- 2 große Löffel Wildbeeren oder anderen gefrorenen Fruchtjoghurt

Zubereitung:
Geben Sie alle Zutaten in den Mixbehälter. Wählen Sie die Pulse-Taste und verarbeiten Sie die Zutaten bis sie cremig und dickflüssig sind. Jetzt servieren.

Frucht Cocktail

Zutaten:
- 250 ml Ananassaft
- 1 Banane, geschält und geschnitten
- 1 Orange, ohne Schale, filetiert und geschnitten
- 250 ml Sodawasser
- 2 EL Maracujamark

Zubereitung:
Geben Sie alle Zutaten (außer dem Sodawasser und dem Maracujamark) in den Mixbehälter und verarbeiten Sie die Zutaten bis diese gut vermengt sind. Rühren Sie im Anschluss Maracujamark und Sodawasser unter und servieren Sie in Cocktailgläsern.

Honigmelonen-Ananas Frappé

Zutaten:
- 1 Tasse geschnittene Honigmelone
- 1 Tasse Ananasstücke aus der Dose
- 1 Tasse Eiswürfel
- Minzblätter zum Servieren

Zubereitung:
Geben Sie die Honigmelone, Ananas und das Eis in den Mixbehälter und verarbeiten Sie die Zutaten bis diese cremig und dickflüssig sind. Servieren Sie garniert mit Minze.

Erdbeeren und Maracuja Milchshake

Zutaten:
- 1 Schale Erdbeeren ohne Strunk
- Mark von 4 Maracujas
- 500 ml Milch, gekühlt
- 4 Löffel Maracuja Eiscreme
- 2 Esslöffel Erdbeermus

Zubereitung:
Geben Sie die Erdbeeren in den Mixbehälter und verarbeiten Sie die Zutaten bis diese cremig sind. Geben Sie jetzt die Hälfte des Maracujamarks, Milch und 2 Löffel Eiscreme in den Mixbehälter. Verarbeiten Sie die Zutaten bis diese dickflüssig und cremig sind. Gießen Sie den Drink in 2 Gläser und geben Sie die restliche Eiscreme und das restliche Maracujamark zusammen mit dem Erdbeermus in den Drink. Jetzt servieren.

Schokoladen Smoothie mit Karamell Sauce

Zutaten:
- 500 ml Milch, gekühlt
- 3 EL Milchpulver
- 4 TL Vanille Eiscreme
- 4 TL Schokoladen Eiscreme
- 4 EL Karamell Sauce
- Schokoladenflocken zum Garnieren

Zubereitung:
Geben Sie die Milch, Milchpulver und Vanille Eiscreme in den Mixbehälter. Wählen Sie die Mix-Taste und verarbeiten Sie die Zutaten bis diese gut vermengt sind. Gießen Sie den Drink in 2 Gläser und geben Sie das Schokoladeneis dazu. Garnieren Sie den Smoothie mit der Karamell Sauce und den Schokoladenflocken. Servieren Sie jetzt.

TIPP: Die Schokoladenflocken können Sie mit Hilfe eines Sparschälers aus Blockschokolade selber herstellen.

TIPP: Tauschen Sie die Milchprodukte nach belieben aus z. B. gegen Sojamilch oder Sojaeiscreme oder fettarmen Milchprodukten.

TIPP: Milchshakes und Smoothies sind eine gute Variante um Ihren Kindern Früchte schmackhaft zu machen.

Baby Müsli

Zutaten:
- 1 EL Haferflocken
- 2 EL Flakes aus Reis (z.B. Special K von Kellogg´s)
- 1 TL Rosinen
- ½ kleiner Apfel, geschält und geschnitten
- 4 EL fertig angerührtes Milchpulver

Zubereitung:
Geben Sie die Haferflocken, Reisflakes, Rosinen und den Apfel in den Mixbehälter. Wählen Sie die Mix-Taste bis die Zutaten klein gehackt sind und erwärmen Sie die Mischung mit dem fertig angerührten Milchpulver vor dem Servieren.

Apfel und Bananen Pudding

Zutaten:
- ½ kleiner Apfel, geschält und ohne Kerngehäuse
- 1 kleine Banane, geschält und geschnitten
- ½ Tasse vorbereiteter Pudding

Zubereitung:
Kochen Sie den Apfel bis dieser weich ist. Wenn der Apfel abgekühlt ist, geben Sie den Apfel und die Banane in den Mixbehälter. Wählen Sie die Mix-Taste und verarbeiten Sie die Zutaten bis diese cremig sind. Vermengen Sie im Anschluss das Fruchtmus mit dem Pudding. Guten Appetit.

Information und Service

Weitere Informationen erhalten Sie im Internet unter www.gastroback.de.
Wenden Sie sich mit Problemen, Fragen und Wünschen gegebenenfalls an:
Gastroback Kundenservice, Tel.: 04165/2225-0 oder per E-Mail: info@gastroback.de

Stichwortverzeichnis

| A |
andünsten 14
Arbeitsplatz 4, 13
Aufbewahrung 19

| B |
Bedienung 12
Bedienungselemente 3
bestimmungsgemäßer Gebrauch 4
Blender-Funktion 9

| D |
Display 10

| E |
erste Verwendung 8
Elektrizität 6
Entsorgung 19

| F |
Fassungsvermögen *7*
Füllstandsanzeige 3
Funktionen 8
Funktionsprüfung 4

| G |
Glaskrug *7*, 12, 18

| H |
Heater-Funktion 10, 11
heiße Oberflächen *5*, *7*
Heizplatte 10, 11, 13

| I |
Inbetriebnahme 12

| K |
Kochfunktion 10
Kondenswasser 4, *7*

| L |
Lagerung 19
Leistungsaufnahme *7*

| M |
maximale Menge *5*, *7*, 14
maximale Rührgeschwindigkeit 9
maximale Rührzeit 6, 9, 16
Messbecher 12, 14
Mindestmenge 14
Mixtaste 9

| N |
Netzkabel 6, *7*
Netzkontrollleuchte 3, 15

| P |
Pflege 17
Pürieren 9, 11

| R |
Reinigung 17
Rezepte 20
Rühren 9, 11

| S |
Sicherheit 4, 15
Stromversorgung 6, *7*

| T |
Technische Daten *7*
Tasten 3, 10,12
Temperatur 10
Timer 10
Tipps 11

| V |
Verlängerungskabel 6

| Z |
Zeitanzeige 10
Zubehöre 4
Zubereitung 12, 13
Zusammenbau 13

GASTROBACK GmbH
Gewerbestraße 20 · D-21279 Hollenstedt / Germany
Telefon +49 (0)41 65/22 25-0 · Telefax +49 (0)41 65/22 25-29
info@gastroback.de · www.gastroback.de